キッチン — IHクッキングヒーター

現象 1　樹脂やゴムの焦げる臭いまたは煙が出る

なぜこうなるの？（原因）

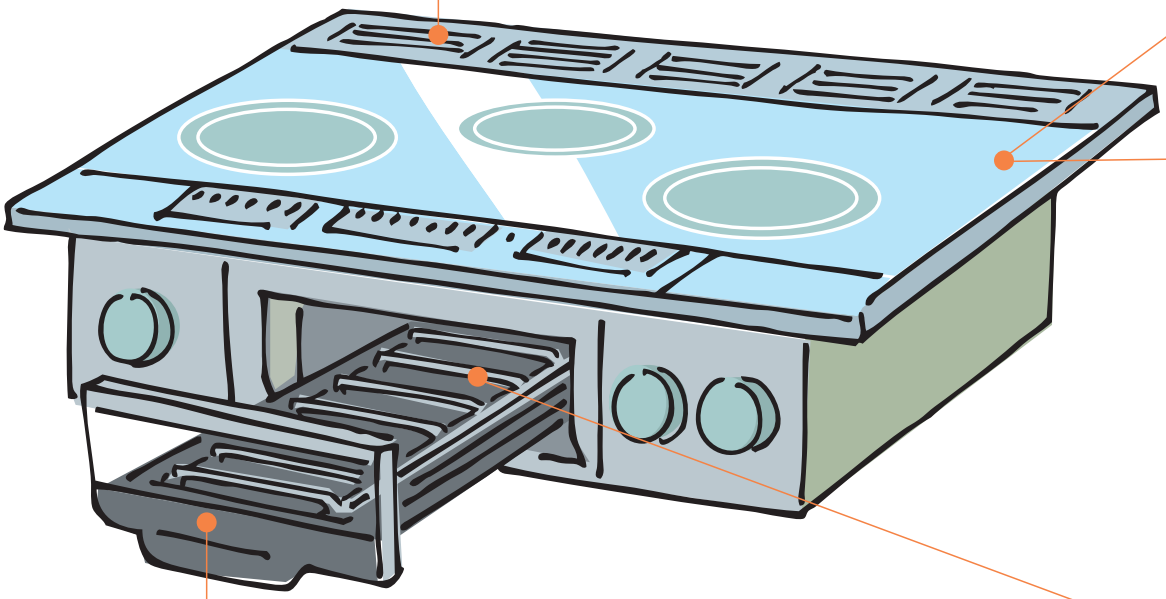
電気部品からの発煙・発火

メンテナンスを必要とする判断基準

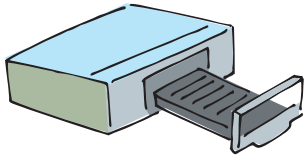
樹脂やゴムの焦げる臭いがする、煙が出る場合。

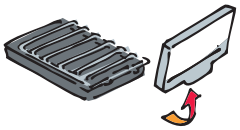
メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

漏電しているものを使い続けると感電することがあります。



現象 2　扉のパッキンの劣化がある





パッキンが劣化

なぜこうなるの？（原因）

グリルパッキンの劣化

メンテナンスを必要とする判断基準

自動調理がうまくいかない。グリル上の天板が熱くなる場合。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

自動調理不具合、煙の流出、取っ手やグリル上の天板が高温になる。

現象 3　ブレーカーが落ちる

なぜこうなるの？（原因）

・電気絶縁の劣化による漏電。
・グリルヒーター部の劣化による漏電が多い。

メンテナンスを必要とする判断基準

使用中にブレーカーが作動してしまう場合。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

漏電しているものを使い続けると感電することがあります。

現象 4　異音がする（冷却ファン、鍋の上下&火力切り替え、鍋共振音以外）

なぜこうなるの？（原因）

機器の故障。

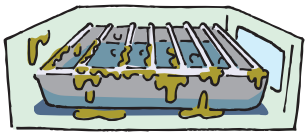
メンテナンスを必要とする判断基準

異音がする場合。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

故障しているものを使い続けると状況が悪化することがあります。

現象 5　グリル内の脂汚れがひどい



＊調理の際、アルミホイルを使用すると脂がたまりやすく引火することがあります。

なぜこうなるの？（原因）

使用の都度、調理物から出る脂分が、焼き網や汁受けに蓄積していきます。

メンテナンスを必要とする判断基準

グリル内の汁受け部に脂がたまっている場合。

メンテナンスをしないとこうなる（劣化が進行した場合）

グリル内の汁受け部や焼き網などに炎が付くことがあります。
※脂分は引火する場合があります。

メンテナンスの方法

IH の取扱説明書にしたがってメンテナンスを行ってください。

よくある質問

Q1 ガラストップに汚れがこびりつきいた時の取り方はどうしたらいい？

A 1. 調理中に、鍋からこぼれる調理物が、トッププレート表面で高温にさらされ焦げたり鍋底の汚れが付いたりしてガラス表面に汚れが蓄積していきます。

基本はＩＨクッキングヒーターの取扱説明書にしたがってお手入れを行いましょう。

【お手入れ方法の例】

①クリームクレンザーをやわらかいスポンジに付けて、汚れが蓄積している部分をこすり、汚れを落とします。
②固く絞った濡れたタオルで洗剤成分が残らないようにふき取ります。
③汚れが残っていたら、①②の作業を繰り返します。

※お手入れ時のご注意
・ケガ防止のためお掃除の際は、必ずゴム手袋を着用してください。
・電源は必ず電源ＯＦＦの状態で行ってください。
・調理後は調理の熱が残るので、十分冷えてから行ってください。

Q2 グリルの汁受皿や焼き網のコートが剥がれたり汚れてきた。部品はどこで買えばいいの？

A 2. IH クッキングヒーターのメーカーや品番をご確認の上、お買い求めになったところにご相談ください。

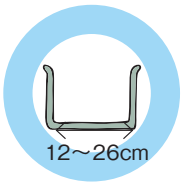
豆知識

IHクッキングヒーターで使える鍋と使えない鍋

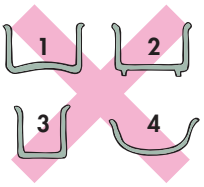
IH クッキングヒーターで使えるか否かは『鍋の材質・鍋底の形状』によって見極められます。
○：鉄・鉄ホーロー・鉄鋳物・ステンレス
×：耐熱ガラス・アルミ・鍋・土鍋 (陶磁器) など
しかし、オールメタル対応の IH であれば、銅・アルミが使えるものもあります。
もっとも簡単なチェック方法は、磁石を利用するのが便利です。IH と接する部分＝鍋底に磁石がつけば使えると判断できます。

■鍋底の形状について

○：鍋底が平らなもの
○：底の直径が約 12 ～ 26cm のもの
×：鍋底の丸いもの
×：底の直径が 12cm 未満のもの
×：底に 3mm 以上の反りや脚がついているもの
※機種によっては 1 mm以上の反りがあるものもありますので注意が必要です。



直径 12cm ～ 26cm
底が平ら。トッププレートに密着



1 ：反りあがる鍋
2 ：脚のある鍋　約 3mm
3 ：鍋底直径　12cm 未満
4 ：底の丸い鍋

IH クッキングヒーターは鍋底そのものを発熱させる仕組みなので、鍋の底がヒーター面に接していないと発熱しない、または接している面が少ないと発熱量が少なくなるため、底の形状は大事なポイントとなります。例えば、素材が OK でも鍋底の形状で中華鍋は使えません。IH クッキングヒーターでは材質や鍋底の形状などによって、使える鍋と使えない鍋があります。財団法人製品安全協会の SG マーク付きの鍋などをおすすめします。

ガスコンロやIHクッキングヒーターなどの加熱機器 (ビルトイン) の取付部分の構造について

日本のメーカーのものであれば、ガスコンロも IH クッキングヒーターもサイズの規格は統一されておりますので、大抵のものがお取付け可能です。
例えば、システムキッチンのガスコンロを IH クッキングヒーターに変えることもできますが 200 Vの専用コンセントを準備する必要があります。その際、分電盤から配線を引く必要があります。新たに配線をする場合、上手く配線を隠ぺいできれば問題ないのですが、無理な場合は、線が露出してしまうこともあります。
その他、アンペアー数を 20 Aほど上げる工事が必要となりますが、契約変更の希望を電力会社に連絡すれば対応してくれます。ガスコンロが据え置きタイプのものでも同様で IH クッキングヒーターも据え置きタイプの物を各メーカーともございますので、お好みでお選びいただけます。

IHクッキングヒーターの加熱原理について

・IH とは Induction Heating の略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。
・IH クッキングヒーターのトッププレートの下には、加熱コイルと呼ばれるものがあります。電源を ON にすると、トッププレートの下の加熱コイルに交流電流が流れます。
・これによって加熱コイルを取り巻くように磁力線が発生します。この磁力線が発生すると、加熱コイルに最も近くて鉄の材料である鍋底にはうず電流と呼ばれる電流が流れます。
・この鍋底のうず電流によって、鍋底自身が発熱します。
・この鍋底の自己発熱の熱で、調理品に熱伝達させる方法が IH クッキングヒーターの原理です。